

# Kleines „Danke-Schön“

## Dinner for

Aperitif

\*

Exotisches Süppchen vom Hokaido-Kürbis  
mit Riesen-Garnele und honigglasierten Entenkrusteln

\*

Carpaccio vom Elchfilet auf Feldsalat  
mit Preiselbeer-Orangen-Balsamico-Dressing und  
Spänen vom uralten Gouda

\*

Ragout vom Seeteufel im Blätterteig-Pastetchen

\*

Tranchen vom  
in rosa Pfefferbeeren marinierten Barbarie-Entenbrüstchen  
auf Orange-Maracuja-Vinaigrette  
an Chinakohl und Spalten von Mangofilets

\*

In weißem Port geschwenkte Coquilles Saint Jacques  
auf Pappardelle Nest mit Reggiano-Fäden

\*

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste  
an Speckböhnchen und Kartoffel-Minz-Pürree

\*

Büffelmozzarella-Mascarpone-Terrine  
auf Kürbiskernöl-Spiegel mit Balsamico und  
in Butter gerösteten Kürbiskernen

\*

Variationen von erlesenem Käse

\*

Diverse Digestife

**Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst !**